

HIER BIN ICH MENSCH.  
HIER DARF ICH'S SEIN.

# FRAKTIONS KARTE

## RHEINISCHER HAFEN

**Gut essen. Gut trinken. Gut lachen.**

**Altdeutsche, sämige Kartoffel-Suppe<sup>2,3,5</sup>  
mit Croutons**  
€ 6,20

**GAFFEL-SALAT**  
**seit 22 Jahren unser Salat-Renner**  
mit würzig mariniertem Hähnchenbrustfilet  
und den bunten, frischen und knackigen Feld- und Gartensalaten.  
€ 14,80

**Rheinisches Deutsches Kanzler-Filet „Schröder Art“**  
*Nach unserer Geheimrezeptur*  
Als bekennender Curry-Wurst-Fanatiker ließ sich der Ex-Kanzler bisweilen  
an eine Curry-Wurst-Bude am Prenzlauer Berg fahren. Sein Motto: „Ich esse was ich will“.  
Weltbeste Kult-Curry-Wurst<sup>2,3</sup> nach streng geheimer Haus-Rezeptur –  
mit Steakhouse Pommes<sup>4</sup>, pikanter Sauce<sup>8</sup>,  
natürlichen Zwiebel-Würfelchen und Röstzwiebeln  
€ 10,95

**Rheinischer Sauerbraten<sup>5</sup> (Soorbrode).**  
*Willy Brand: „Da könnte ich mich reinsetzen“.*  
Mit geschmortem Rotkohl und Kartoffelklößchen.  
€ 16,40

**Saftiges Rumpsteak**  
dazu Ofenkartoffel mit Soure Creme, Kräuterbutter  
gebratenen Champignons und Zwiebeln  
Kenner sprechen bei Rumpsteak auch von Manneskraft. Na dann Mann los!  
€ 34,80

### **Pulled Beef Burger im Brioche-Brötchen**

Rindfleisch von der deutschen Färsche mit BBQ-Soße<sup>8</sup> angemacht  
dazu Cole Slaw und Cheddar-Käse  
Steakhouse Pommes und gebackene Zwiebelringe

**€ 18,60**

### **Hamburger Pannfisch**

auf leckeren Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln  
mit Premium Französischer - Senfsoße und Gemüse der Saison

**€ 18,60**

## **Deutsch. Deutscher. Am Schnitzelsten.**

### **Schweine Schnitzel Wiener Art**

mit Steakhouse Pommes,  
und einer halben Christo-Zitrone, mit der Du Dein Schnitzel „adeln“ kannst.

**€ 15,40**

### **Rahm Schnitzel vom Schwein. Das muss sein.**

mit Steakhouse Pommes und Champignons in Rahmsauce  
Da schnalzt der Deutsche Michel mit der Zunge

**€ 16,90**

### **Atemberaubendes XXL-Schnitzel**

mit Kräuter-Champignons mit blonden Zwiebeln, Steakhouse Pommes  
und einer legendären Christo-Quetsch-Zitrone

**€ 19,40**

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln, kleiner Salatbeilage  
Preiselbeeren und einer halben Christo-Quetsch-Zitrone  
„Da gibt's nix zu mosern“, sagte Hans Moser

**€ 25,40**

## **Leckermäulchen.**

**Jetzt bitte nicht in Ohnmacht fallen.**

### **Wiener Apfelstrudel**

aus gezogenem Strudelteig,  
einer Kugel Vanille-Eis und Sahne

**€ 6,50**

Die weltbekannte Elsässer-Spezialität

Dat kölsche Grundjesetz: **Drinkste eine met.** (Komme dem Gebot der Gastfreundschaft nach)

# Flammkuchen

**Aus der Rheinischer Hafen  
Flammekooche-HAUSBÄCKEREI.**

Sie können zuschauen, wenn Ihr ganz persönlicher Flammekuchen gebacken wird.

## **Der Ordinäre**

Sauerrahm mit magerem Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln

**€ 10,90**

## **Der Klassiker**

Sauerrahm mit magerem Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln  
zusätzlich mit leckerem Goudakäse gratiniert

**€ 11,90**

## **Der Italienische** — für Bella's und Bello's.

Tomatenpüree, mit pikanter Salami<sup>1,2,3</sup>  
gewürfelten Tomaten, Mozzarella und Rucola

**€ 12,50**

## **Der Herzhafte** — mit Serrano-Schinken<sup>2,3</sup>

Auf Tomatenpüree mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Rucola

**€ 13,20**

## **Der Vegetarische** — damit die Figur „schmeckt“.

Tomatenpüree mit Spinat, Pestosoße und Mozzarella überbacken

**€ 11,50**

## **Geheimtipp: Der Würzige**

Sauerrahm mit Hirtenkäse, Zwiebeln, Tomatenwürfeln und Schnittlauch

**€ 11,90**